

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«31» 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Товароведение и экспертиза рыбных консервов»

Направление подготовки

38.03.07 «Товароведение»

Направленность (профиль) подготовки

**Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очно-заочная

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **38.03.07 «Товароведение»** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №985 от 12.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Мунгиева Н.А., к.т.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «20» декабря 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой Салманов М.М. , доктор с-х наук, профессор



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета «15» марта 2022 г., протокол № 7

Председатель методической комиссии факультета Г.А.Макуев



СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
 - 5.2. Тематический план лекций
 - 5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....
 - 5.4. Содержание разделов дисциплины.....
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....
7. Фонды оценочных средств.....
 - 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
 - 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...
 - 7.3. Типовые контрольные задания.....
 - 7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины. освоение студентами теоретических и практических знаний и обретение умений и навыков в области товароведения и экспертизы морепродуктов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ПК-2 - Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению

ИД-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД

ИД-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества

знать: состояния отечественного рынка морепродуктов. Основных нормативно-правовых документов в области системы качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов. Основ классификации морепродуктов, характеристики ассортимента и его идентификационных признаков. Требований к качеству морепродуктов, установленных в отечественных и международных стандартах. Упаковки, маркировки и условий хранения морепродуктов

уметь: анализировать рынок морепродуктов. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.

Владеть: навыками выявления дефектов и способов фальсификации; выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов; создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, соблюдать правила товарного соседства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Компетенции	Содержание компет	Индикаторы компетен	Раздел дисциплины,	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:
-------------	-------------------	---------------------	--------------------	---

	енции (или ее части)	ций	обеспечи вающий этапы формиро вания компетен ции	знать	уметь	владеть
ПК-2	Анализ причин снижения качества продукции и разработка предложений по их устранению	ИДК-2 Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД	Раздел 1 Раздел 2	отечественный рынок рыбы и рыбных товаров. Классификацию и ассортимент морепродуктов, основные принципы систематизации и идентификации объектов водного промысла. Основы анатомии нерыбных морепродуктов и морфологии съедобных тканей. Пищевую ценность и химический состав мяса рыбы. Требования НТД к показателям качества мяса рыбы. Товароведную характеристику живой, охлажденной и мороженой рыбы. Упаковку и маркировку.	идентифицировать живую, охлажденную и мороженую рыбу. Уметь пользоваться нормативной и технической документацией определять дефекты, правильность оформления сопроводительной документации ; соответствие ветеринарных требований при приемке.	терминологией в соответствии с нормативными документами, методами органолептического и физико-химического исследования живой, охлажденной и мороженой рыбы.
ПК-2	Анализ причин снижения качества продукции и разработка	ИДК-3 Знает законодательство Российской Федерации и международное		Знает состояние отечественного рынка рыбных консервов и пресервов. Классификации и ассортимент рыбных консервов и пресервов. Идент	Умеет пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать по органолептическим и физико-	Владеет органолептическими методами исследования качества продукции. Терминологией

	отказа предложений по их устранению	законодательство в сфере технического регулиру вания, стандарти зации и обеспече ния единства измерени й, показател и качества и методы контроля качества		ификационные признаки товарного ассортимента. Требования НТД к показателям качества и безопасности, упаковке, маркировке, условиям срокам хранения продуктов.	химическим показателям, содержанию маркировки вид продукта, его товарный сорт, пищевую и энергетическую ценность. Создать необходимые режимы хранения консервов и пресервов, в т.ч. соблюдение требований к товарному соседству.	гией в соответств ии с националь ными стандартам и.
--	--	--	--	---	--	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение и экспертиза рыбных товаров» входит в блок дисциплин ФТД.01 (факультативные дисциплины) учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: общепрофессиональная и оценочно-аналитическая.

В свою очередь, знания и умения по дисциплине будут востребованы для освоения большого числа дисциплин профессионального цикла, а также при прохождении торгово-технологической, товароведно-торговой и производственной (преддипломной) практики, а также при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)	Самосто ятельная
----------	-----------------------	------------------	-----------------------------	---------------------

			Лекции	ПЗ	работа
1	Раздел 1	54	6(2)*	12(2)*	36
2	Раздел 2	54	6(2)*	12(2)*	36
	Промежуточная аттестация	зачет			
	Всего:	108	12	24	72

5.2. Тематический план лекций

п/п	Темы лекций	Количество часов
Раздел 1		
1	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах.	2
2	Химический состав и пищевая ценность рыбы.	2
Раздел 2		
3	Рыбные консервы. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение.	2
4	Рыбные пресервы. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение	2
5	Икра рыб. Строение и химический состав, технология изготовления; ассортимент; условия и сроки хранения	2
6	Нерыбные морепродукты. Виды. Технология переработки. Оценка качества. Хранение. Реализация	2
	Всего:	12

3 Тематический план практических занятий

п/п	Темы занятий	Количество часов
Раздел 1		
1	Определение промыслового семейства и вида рыб. Изучение анатомического строения рыбы. Определение массового состава рыб	4
2	Товароведение и экспертиза живой, охлажденной и мороженой рыбы	4
Раздел 2		
3	Оценка качества рыбных консервов	4
4	Оценка качества рыбных пресервов	4
5	Экспертиза качества икры	4
6	Экспертиза качества морепродуктов	4

	Всего:	24
--	---------------	-----------

5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1	Раздел 1	Общие сведения о рыбе и нерыбных морепродуктах. Предмет, цели и задачи товароведения и экспертизы рыбы и рыбных продуктов. История развития рыбной промышленности. Состояние рынка и перспективы производства рыбы и рыбных продуктов. Анатомическое строение тела основных промысловых рыб. Форма тела рыбы, строение и количество плавников, строение скелета, мускулатуры, характеристика основных тканей и внутренних органов. Массовый состав рыбы. Съедобные (пищевые) и несъедобные (непищевые) части тела рыбы и ее органов. Факторы, влияющие на выход и соотношение съедобных и несъедобных частей	ПК-2 ИДК-2 ИДК-3
		Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая товарная рыба. Особенности химического состава мяса рыбы. Содержание и характеристика белков, их пищевая и биологическая ценность. Небелковые азотистые экстрактивные вещества. Влияние этих веществ на качество рыбы. Липиды, минеральные вещества, углеводы, ферменты, витамины, вода в рыбе. Факторы, влияющие на химический состав рыбы. Пищевая ценность рыбы. Группы физиологически активных веществ рыбы. Современные научные достижения в области изучения макро- и микроэлементов тканей рыбы и нерыбных объектов моря. Требования к качеству живой рыбы. Правила приемки, отбор проб. Экспертиза живой рыбы. Транспортирование и хранение живой рыбы.	ПК-2 ИДК-2 ИДК-3

2	Раздел 2	<p>Рыбные консервы. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение</p> <p>Рыбные консервы - это готовые к употреблению и устойчивые при хранении рыбные продукты в герметической таре, подвергнутые стерилизации.</p> <p>Вырабатывают консервы из свежего или мороженого сырья. Подготовленное сырье укладывают в банки, вводят необходимые по рецептуре добавки и закатывают, при этом воздух следует обязательно удалить; далее консервы стерилизуют при температуре 105-120 °С. После охлаждения их направляют на склад готовой продукции, где сортируют, моют, сушат, укладывают в тару.</p> <p>Органолептические свойства рыбных консервов окончательно формируются при хранении: происходят равномерное распределение всех веществ и созревание. Поэтому перед отправкой в торговую сеть консервы в масле выдерживают на складе 1-6 мес. в зависимости от вида, консервы других групп - 10 дней.</p>	ПК-2 ИДК-2 ИДК-3
		<p>Рыбные пресервы. Пищевая ценность. Классификация. Особенности технологии производства. Маркировка, хранение</p> <p>Рыбные пресервы – особый вид рыбных продуктов, чаще всего пряного, иногда маринованного или специального посола с добавлением или без добавления разнообразных соусов и заливок, герметично укупоренных в банки, но в отличие от консервов, не подвергнутые стерилизации.</p> <p>После приготовления пресервы помещают в холодильные камеры для созревания. Продолжительность созревания зависит от вида рыбы, способа приготовления, температуры хранения и длится от двух недель до трех месяцев. В зависимости от предварительной обработки рыбы и применяемых заливок различают следующие виды пресервов: из неразделанной рыбы пряного посола, из разделанной рыбы с применением заливок и соусов, из рыбы</p>	ПК-2 ИДК-2 ИДК-3

	<p>специального посола, из рыбы обжаренной или отварной в томатном соусе.</p> <p>Хранят консервы в сухих прохладных помещениях, температура в которых не должна резко колебаться. Оптимальная температура от 0 до 15 – 20оС, относительная влажность воздуха не выше 75%. Пресервы хранят при более низких температурах от – 8 до 0оС. Срок хранения пресервов до четырех месяцев. Нельзя хранить консервы под прямыми лучами солнца, около водопроводных и канализационных труб, вблизи приборов отопления. Стерилизованные консервы могут сохраняться несколько лет. В торговой сети хранят не более одного-двух лет. Консервы в томатном соусе хранят не более одного года, продукцию в собственном соку не более 2 лет.</p>	
	<p>Икра рыб. Строение и химический состав, технология изготовления; ассортимент; условия и сроки хранения. Икорные товары -высокоценные рыбные продукты, приготовленные из икры-сырца (ястыков — яичников рыб) осетровых, лососевых, сиговых, кефалевых, карповых, тресковых, щуковых, бычковых, сельдевых и других пород рыб.Классификация икры зернистая – из крепкого зерна путем посола сухой солью (осетровая) или в солевом растворе (лососевая);паюсная - из ослабевшего зерна, просоленная в горячем солевом растворе и отпрессованная в мешковине;пастеризованная– из крепкого зерна путем использования высокой температуры;ястычная – (соленая, вяленая, копченая) из целых или разрезанных ястыков, высолённых в солевом растворе или сухой солью.Пробойная– приготовляемая в основном из рыб частиковых пород, предварительно освобожденная от ястыков и высолённая сухой солью или в солевом растворе. России выпускают. По цвету икра делится на красную и черную икру. Черную икру</p>	<p>ПК-2 ИДК-2 ИДК-3</p>

		<p>добывают из осетровых пород рыб, а красную икру добывают из лососевых пород. Икра осетровых пород рыб, считается тем лучше и ценится тем выше, чем крупнее и светлее зерно. Черная икра, по происхождению, относится к икре осетровых пород рыб и делится на белужью, осетровую и севрюжую. Так же к черной икре относится икра стерляди.</p>	
		<p>Нерыбные морепродукты. Виды. Технология переработки. Оценка качества. Хранение Краб. Мясо в сыром виде имеет студнеобразную консистенцию серовато-синего цвета и упругую консистенцию красноватого цвета в вареном виде. Мясо краба должно быть свежим, без признаков порчи, потемнения или пожелтения, посторонних привкусов и запахов. Креветки замороженные. Консистенция мяса после размораживания должна быть упругой, допускается слегка ослабевшая. Цвет мяса светлый. Вкус и запах в вареном виде – свежего мяса, без посторонних и порочащих привкусов и запахов.</p> <p>Креветки варено-мороженые. Консистенция мяса после оттаивания должна быть плотной, допускается суховатая. Цвет белый с розоватым покровом без потемнения и пожелтения.</p> <p>Криль. Замороженные брикеты белковой пасты «Океан» должны быть плотными, розового или красного цвета, без признаков окислившегося жира. Консистенция после оттаивания крупитчатая или творогообразная вкус и аромат приятные. Может храниться при -18 °С до 8 месяцев, при -10 °С — не более 30 суток.</p> <p>Раки. Должны иметь чистую поверхность и твердый панцирь, не допускаются наросты и повреждения.</p> <p>Омары, лангусты. В варено-мороженом виде должны иметь чистый и плотный панцирь бледно-розового цвета, упругое и плотное белое мясо.</p>	<p>ПК-2 ИДК-2 ИДК-3</p>

		<p>Устрицы. Должны иметь чистую поверхность створок, допускаются известковый налет и обрастание не более чем на 1/2 часть поверхности створок. Створки раковин должны быть плотно закрыты. Уснувшие экземпляры имеют открытые створки; использовать такие устрицы нельзя. Чтобы створки не раскрывались, устриц следует хранить обязательно под гнетом. Мясо устриц бледно-зеленоватого цвета, с легким запахом свежего огурца.</p> <p>Морские гребешки. Блок замороженного филе должен быть целый, чистый, плотный с ровной поверхностью. Цвет филе от белого до , бело-серого, розово-кремового до оранжевого. Консистенция после размораживания эластичная, а после варки плотная, мягковатая. Вкус и запах (после варки) приятные, свойственные вареному мясу гребешка. Наличие посторонних примесей не допускается..</p>	
--	--	---	--

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернетресурсы) (из п.9 РПД)
1	История развития рыбной	6	1-4	5-8	1-9

	промышленности				
2	Признаки биологической идентификации рыб.	6	1-4	5-8	1-9
3	Основы систематизации нерыбных гидробионтов	6	1-4	5-8	1-9
4	Биологическая характеристика нерыбных гидробионтов растительного и животного происхождения	6	1-4	5-8	1-9
5	Показатели безопасности гидробионтов и продуктов, вырабатываемых из них	6	1-4	5-8	1-9
6	Правила приемки, отбор проб и методы испытаний живой рыбы	6	1-4	5-8	1-9
7	Посмертные изменения в рыбе	6	1-4	5-8	1-9
8	Ассортимент соленой, пряной и маринованной рыбы	6	1-4	5-8	1-9
9	Ассортимент вяленых и сушеных рыбных товаров	6	1-4	5-8	1-9
10	Ассортимент икорных товаров	6	1-4	5-8	1-9
11	Ассортимент консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов	8	1-4	5-8	1-9
	Самостоятельное изучение тем	68			
	Подготовка к практическим занятиям	5			
	Подготовка к текущему контролю	5			
	Всего	78			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется

дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

Тематический план самостоятельной работы

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернетресурсы) (из п.9 РПД)
1	История развития рыбной промышленности	6	1-4	5-8	1-9
2	Признаки биологической идентификации рыб.	6	1-4	5-8	1-9
3	Основы систематизации нерыбных гидробионтов	6	1-4	5-8	1-9
4	Биологическая характеристика нерыбных гидробионтов растительного и животного происхождения	6	1-4	5-8	1-9
5	Показатели безопасности гидробионтов и продуктов, вырабатываемых из них	6	1-4	5-8	1-9

6	Правила приемки, отбор проб и методы испытаний живой рыбы	6	1-4	5-8	1-9
7	Посмертные изменения в рыбе	6	1-4	5-8	1-9
8	Ассортимент соленой, пряной и маринованной рыбы	6	1-4	5-8	1-9
9	Ассортимент вяленых и сушеных рыбных товаров	6	1-4	5-8	1-9
10	Ассортимент икорных товаров	6	1-4	5-8	1-9
11	Ассортимент консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов	8	1-4	5-8	1-9
	Самостоятельное изучение тем	68			
	Подготовка к практическим занятиям	5			
	Подготовка к текущему контролю	5			
	Всего	78			

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в

обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-2ПК-2 - Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), применять современные инструменты контроля качества и управления качеством с учетом НТД				
Знания	Фрагментарные знания	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательств а выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании и предметной терминологии	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировок и выводов	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Умения	Фрагментарные умения	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано

		осознанно	недостаточно осознанно	
Навыки	Отсутствие навыков	владеет не всеми необходимым и навыками, имеющийся опыт фрагментарен	в целом владеет необходимы ми навыками и/или имеет опыт	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт
ИД-3ПК-2 - Знает законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений, показатели качества и методы контроля качества				
Знания	Фрагментарн ые знания	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последователь но, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательств а выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовани и предметной терминологии	определения понятий дает неполные, допускает незначительн ые нарушения в последовател ьности изложения, небольшие неточности при использован ии научных категорий, формулировк и выводов	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельн ый, использованы ранее приобретенные знания
Умения	Фрагментарн ые умения	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последователь ности их	выполняет все операции, последовател ьность их выполнения соответствует	выполняет все операции, последовательн ость их выполнения достаточно хорошо

		выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	т требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	продумана, действие в целом осознано
Навыки	Отсутствие навыков	владеет не всеми необходимым и навыками, имеющийся опыт фрагментарен	в целом владеет необходимы ми навыками и/или имеет опыт	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. Процесс созревания соленой рыбы протекает быстрее и лучше в рыбе:

- а) жирной;
- б) средне жирной;
- в) тощей;
- г) особо жирной.

2. Благодаря каким процессам не потрошенная соленая рыба имеет более высокие вкусовые достоинства?

- а) ферментативным;
- б) физическим;
- в) химическим;
- г) биохимическим.

3. Визигу готовят из спинной струны (хорды):

- а) осетровых рыб;
- б) лососевых рыб;
- в) анчоусовых рыб;
- г) сельдиевых рыб.

4. Порок сушеных рыб:

-) фуксин;
- б) затяжка;
- в) сваривание;
- г) ломкость.

5. Какую рыбу подвергают горячей сушке:

- а) жирная до 8-15 %;
- б) средне жирная 2-8 %;
- в) особо жирную более 15 %;
- г) тощую до 3%.

6. Как называются рыбы, которые живут в морях, а на нерест направляются к верховьям рек?

- а) проходные;
- б) полупроходные;
- в) пресноводные;
- г) морские.

7. При какой обработке рыбы тканевые и пищеварительные ферменты не участвуют в качественных изменениях:

- а) вяление;
- б) копчение;
- в) соление;
- г) сушение.

8. По степени свежести какая рыба самая свежая:

- а) рыба в слизи без запаха;
- б) рыба в мутной слизи;
- в) рыба без слизи, без запаха;
- г) рыба с неприятным запахом.

9. В какой стадии посмертных изменений находится рыба, если рыба не сгибается, консистенция плотная, упругая, при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается:

- а) окоченение;
- б) автолиз;
- в) выделение слизи;
- г) гниение.

По способу разделки, как называется рыба, если удалены жабры, внутренности, кроме икры и молок?

- а) потрошенная с головой;
- б) потрошенная;
- в) пласт с головой;
- г) зябренная.

2 Вариант

1. Какой способ замораживания позволяет до минимума свести изменения структуры тканей рыбы и максимально сохранить потребительские свойства:

- а) рассольное замораживание;
- б) льдосолевое замораживание;
- в) естественное замораживание;
- г) замораживание диоксидом углерода

2. Рыба какой сушки приобретает пористую структуру:

- а) естественной;
- б) холодной;
- в) горячей;
- г) сублимационной.

3. Как называется способ посола рыбы поваренной солью с добавлением сахара и уксусной кислоты?

- а) простой;
- б) пряный;
- в) специальный;
- г) маринованный.

4. Какой из перечисленных гидробионтов нерыбного продукта моря относится к иглокожим:

- а) крабы;
- б) мидии;
- в) кальмары;
- г) трепанги.

5. Какая из перечисленных рыб относится к семейству осетровых:

- а) камбала;
- б) бестер;
- в) чавыча;

г) хариус.

6. Какое вещество обуславливает из перечисленных цвет красной икры:

- а) меланин;
- б) гуанин;
- в) медь;
- г) каротин.

7. Какое из перечисленных технологических этапов производства рыбных консервов обуславливает частичное удаление воздуха:

- а) предварительная обработка сырья;
- б) тепловая обработка сырья;
- в) эксгаустирование;
- г) герметическая закатка.

8. Какой из перечисленных видов производства икры допускает смешивание икринок различных видов рыб:

- а) зернистая икра;
- б) пастеризованная икра;
- в) ястычная икра;
- г) паюсная икра.

9. Определите общее количество белковых веществ в мясе рыб:

- а) 20%;
- б) 13%;
- в) 25%;
- г) 16%.

10. Какие из перечисленных инвазионных болезней рыб опасны для человека:

- а) цистодозы;
- б) трематодозы;
- в) гельминтозы;
- г) описторхоз;
- д) дифиллоботриоз.

Вариант 3

1. Назовите уровень потребления в России рыбы и морепродуктов (в среднем на душу населения в год).

- а. 5 - 6 кг.
- б. 9 -11 кг.
- в. 17 -19 кг.
- г. 28-30 кг.

2. К какому семейству рыб относится минтай?

- а. Окуневые.
- б. Мерлузовые.
- в. Тресковые.
- г. Карповые.

3 . К какому семейству рыб относится морской окунь?

- а. Окуневые.
- б. Скорпеновые.
- в. Терпуговые.
- г. Спаровые.

4. Что такое криль?

- а. Ракообразные
- б. Рыбы.
- в. Моллюски.
- г. Иголокожие.

5. Укажите место трепанга в системе гидробионтов.

- а. Ракообразное.
- б. Иголокожие.
- в. Моллюски.
- г. Водоросли.

6. Назовите преобладающее белковое вещество в рыбных продуктах.

- а. Актин.
- б. Миозин.
- в. Миотен.
- 3. Миоальбумин.

7. Назовите основной саркоплазматический белок рыбы.

- а. Миозин.
- б. Актин.
- в. Миоген.

г. Коллаген

8. Какие жирные кислоты рыб и нерыбных водных организмов наиболее ответственны за окислительную порчу липидов при хранении рыбы?

- а. Моноеновые.
- б. Диеновые.
- в. Насыщенные.
- г. Полиеновые.

9. Назовите основной витамин, в отношении которого рыбные продукты являются одним из основных источников в питании человека.

- а. Витамины группы А.
 - б. Витамины группы В.
 - в. Витамин Е (токоферол).
 - г. Витамин С
- Вариант 4

10. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?

- а. Более 6%.
- б. Более 12%.
- в. Более 18%.
- г. Более 24%.

11. Какая температура должна быть в толще блока или тела рыбы при выгрузке из морозильной камеры при воздушном искусственном замораживании?

- а. Не выше минус 6 С.
- б. Не выше минус 12 С.
- в. Не выше минус 18 С.
- г. Не выше минус 25 С.

12. Качество каких рыб горячего копчения дифференцируется стандартами на товарные сорта?

- а. Лососевых.
- б. Осетровых.
- в. Копчушки (мелких).
- г. Тресковых

13. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.

- а. Кислотность.
- б. Массовая доля фенолов.
- в. Буферность.
- г. Массовая доля поваренной соли.

14. Для какой продукции характерен показатель буферности?

- а. Консервы.
- б. Пресервы.
- в. Икра.
- г. Сушеная рыба.

15. Укажите максимально возможную массовую долю липидов в мышцах свежей рыбы.

- а. 10%
- б. 15%
- в. 35%
- г. 45%

16. Какая жирная кислота в липидах рыб характеризуется наименьшей устойчивостью против окислительной порчи?

- а. Клубанодоновая.
- б. Олеиновая.
- в. Линолевая.
- г. Линоленовая.

17. Назовите основной макроэлемент, в отношении которого рыба является одним из основных источников питания человека.

- а. Кальций.
- б. Магний.
- в. Фосфор.
- г. Калий.

18. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемый ржавчиной?

- а. Денатурация белков.
- б. Гидролиз белков.
- в. Гидролиз жиров.

г. Окисление жиров.

19. Что такое шашел?

а. Вид разделки рыбы.

б. Вредитель рыбной продукции.

в. Гидробионт.

г. Вид микроорганизмов.

20. Из ястыков рыб каких семейств готовят паюсную икру?

а. Лососевых.

б. Тресковых.

в. Карповых.

г. Осетровых

Утверждаю:
Зав. кафедрой
товароведения, технологии
продуктов и общественного питания
_____М.М. Салманов

Вопросы к зачету

1. Основные подходы в систематизации рыб
2. Что вы знаете о проходных рыбах?
3. Критерии безопасности для человек продуктов водного происхождения.
4. Питательная ценность объектов водного промысла и продуктов переработки
5. Опишите, как проводится экспертиза качества живой рыбы.
6. По каким признакам можно определить степень свежести охлажденной рыбы?
7. Каковы особенности дифференцирования по качеству мороженой рыбы и филе?
8. Что означает термин «созревание» соленой и вяленой рыбы?
9. Какие дефекты наиболее распространены в соленой и пряной рыбе? Причины развития дефектов и меры предупреждения.
10. Опишите отличительные особенности двух товарных групп: вяленой и сушеной рыбы. В чем причины разной сохраняемости этих товаров?
11. Укажите отличительные особенности товарных групп продукции холодного и горячего копчения. Объясните причины различия в сохранности этих товаров.
12. Какие изделия называют балычными? Изложите товароведческую характеристику этой товарной группы.

13. Опишите отличительные особенности консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов. Поясните факторы качества и сохранности этих товарных групп.
14. Покажите системный подход в изложении товарного ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Как проводится экспертиза качества этих товаров?
15. Покажите проблемный подход в изложении современного состояния и перспектив развития рыбохозяйственной отрасли.
16. Факторы сохранности качества рыбных товаров.
17. Принципы товарной экспертизы рыбных товаров и морепродуктов.
18. Групповой ассортимент консервов из рыбы и морепродуктов.
19. Групповой ассортимент пресервов из рыбы и морепродуктов. Факторы качества и сохранности.
20. Товароведческая характеристика семейства осетровых.
21. Товароведческая характеристика семейства лососевых.
22. Товароведческая характеристика семейства тресковых.
23. Товароведческая характеристика семейства сельдевых.
24. Товароведческая характеристика семейства карповых.
25. Товароведческая характеристика семейств окуневых и камбаловых.
26. Дайте характеристику рыбы, рыбной продукции и морепродуктов как источника белкового питания человека.
27. Особенности состава жиров и липоидов рыбных продуктов. Влияние на качество и стойкость в хранении товаров.
28. Товароведческая характеристика живой рыбы.
29. Мороженная рыба и филе: требования к качеству и хранению.
30. Соленые рыбные товары: товароведческая характеристика группового ассортимента, требования к качеству и хранению. Дефекты, меры предупреждения.
31. Вяленые рыбные товары: потребительские свойства, ассортимент, требования к качеству, упаковке, хранению. Дефекты, меры предупреждения.
32. Сушеные рыбные товары: потребительские свойства, групповой ассортимент, требования к качеству, упаковке, хранению.
33. Копченые рыбные товары: характеристика группового ассортимента, требования к качеству, меры предупреждения дефектов, условия и сроки хранения и реализации.
34. Причины нестойкости рыбных продуктов против окислительной порчи жиров и меры предупреждения понижения качества.
35. Объясните разную способность промысловых рыб к созреванию при посоле.
36. Что такое «омыление» и «ржавчина» соленой рыбы? Каковы причины появления этих дефектов и меры предупреждения?
37. Что вы знаете о дефектах рыбных товаров «белобочка» и «рапа»? Каковы причины появления этих дефектов и меры предупреждения?

38. Причины нестойкости свежей рыбы против микробиологической порчи. Способы обработки рыбы, предупреждающие гнилостную порчу. Теоретические основы способов повышения сохранности рыбы и морепродуктов.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Сенсорный анализ пищевых продуктов» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов / уч-к для вузов. - М.: Изд. центр Академия, 2007. — 400 с. - ISBN 978-5-7695-3118-7.
2. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / Асфондьярова И.В., Шевченко В.В. — СПб: «Троицкий мост», 2018. — 140 с.
3. Экспертиза рыбы, рыбоборудов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник / Рязанова О.А., Дацун В.М., Позняковский В.М. — СПб: Лань, 2016. — 580 с.
4. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой.— 4-е изд., перераб. и доп. — М.: НТК Дашков и К, 2020. — 949 с.

б) Дополнительная литература:

5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. 5-е изд. / Петрище Ф.А., — 5-е изд. — М.: НТК Дашков и К, 2017. — 508 с.
6. Рощина, Е.В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие / Е.В. Рощина, Ж .В. Кадолич, М.Ф. Бань. — Минск: ИВЦ Минфина, 2015. —509 с.
7. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.— М: НТК Дашков и К, 2018. — 192
8. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов. Методы определения качества рыбной продукции [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.М. Владимцева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2019. — 105 с

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

http://www.fao.org/sof/sofia/index_en.htm.- Отчеты ФАО по рыболовству и аквакультуре 1996-2006 гг. [Электронный ресурс] // доступ

<http://assembly.coe.int/Main.asp?link=/Documents/WorkingDocs/Doc07/EDOC11227.htm> - Парламентская Ассамблея Совета Европы, Документ № 11227 от 30 марта 2007г. «Need for a Council of Europe convention on the suppression of counterfeiting and trafficking in counterfeit goods» сообщение комитета по экономике и развитию. Докладчик: Mr Bernard SCHREINER, France, European

People's Party. Англ. Яз.

<http://www.justsite.itn.ru/fish> - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.

<http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов

www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

www.spros.ru. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб.гос.техн.унив., 2002. – 41 с. – ISBN 5-8265-0181

<http://www.znaytovar.ru> Приводится подборка статей о характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

<http://www.falshivkam.net> Представлены статьи о способах фальсификации товаров и методах борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

<http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус»

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники»

				Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Сенсорный анализ пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой

странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придаст конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное

преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от выступлений большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. Впервые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка. Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовка к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету не допускаются.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Сенсорный анализ пищевых продуктов»

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Лабораторный практикум имеет необходимую дегустационную посуду.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

Утверждаю
Первый проректор
_____ М.Д.Мукайлов
«____» _____ 20__ г.

В программу дисциплины
«Товароведение и экспертиза рыбных товаров»
по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»
вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №____ от «____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой
Салманов М.М / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №____ от «____» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]